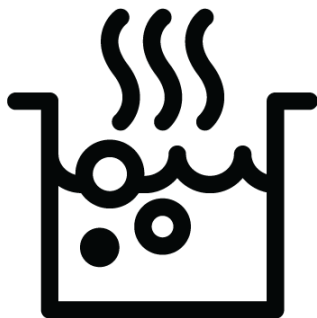


Einbau-Kochfeld

Bedienungsanleitung



MDI 6712

185929745/ DE/ R.AB/ 08.12.2023 09:09
7757183607

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4
1.1	Verwendungszweck	4
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	4
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	5
1.4	Sicherheit beim Transport	7
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	7
1.6	Sicher bedienen	8
1.7	Belüftungssicherheit	10
1.8	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	10
1.9	Verwendung von Zubehör	11
1.10	Sicherheit beim Kochen	11
1.11	Induktion	11
1.12	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	12
2	Hinweise zum Umweltschutz	13
2.1	Abfallrichtlinie	13
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	13
2.2	Paketinformationen	13
2.3	Tipps zum Energiesparen	13
3	Ihr neues Gerät	14
3.1	Produkteinführung	14
3.2	Allgemeine Hinweise zum Herd ...	14
3.3	Technische Spezifikationen	15
4	Erste Verwendung	16
4.1	Erstreinigung	16
5	Bedienung Kochfeld	16
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds	16
5.2	Kochfeld-Steuergerät	19
6	Verwendung der Belüftung	28
7	Allgemeine Hinweise zum Ba- cken	29
7.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld	29
8	Wartung und Reinigung	30
8.1	Allgemeine Reinigungshinweise ...	30
8.2	Reinigung des Kochfelds	31
8.3	Bedienfeld reinigen	31

8.4	Lüftung reinigen	32
-----	------------------------	----

9	Fehlerbehebung	34
----------	-----------------------------	-----------

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Elektribregenz Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.



1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.



1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere

- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich

- über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
 - Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
 - Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
 - Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
 - Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen können.
 - **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
 - Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
 - Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:
 1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
 2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
 3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
 4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu

den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.

- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand

geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in einen gebrochenen, losen oder aus der Steckdose herausgezogenen Stecker. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.



1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.



1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.

- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Es besteht die Gefahr, dass die Flamme des Kochfeldes Vorhänge und brennbare Materialien in der Umgebung des Kochfeldes entzündet. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.
- Bringen Sie das Produkt niemals an Abgaskanälen an, die als Flammenheizer oder flammenerzeugende Heizgeräte verwendet werden. Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zum Spülen des Abflusses.



1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.

- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt oder beschädigt wird. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:
Schalten Sie alle Gas- und (falls vorhanden) Elektrokochplatten aus. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
 - Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht.
 - Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
 - Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Ölauffangfilter. Entfernen Sie die Filter nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
- Aus Sicherheitsgründen werden Magnetschalter in Ölfilter- und Flüssigkeitsschutz-Kunststoffteilen verwendet. Das Produkt funktioniert nicht ohne die Montage dieser Teile.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminium sowie Kochgeschirr mit beschädigtem oder grobem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr zum Umsetzen hoch, schieben Sie es nicht über die Oberfläche.
- Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten zwischen Kochzone und Kochgeschirrboden gelangen, bilden sich Dampfblasen beim Erhitzen, die das Kochgeschirr bewegen oder hoppeln lassen können. Achten Sie daher darauf, dass

Kochgeschirrböden und das Kochzonenoberfläche immer trocken sind.

1.7 Belüftungssicherheit

- **Vergiftungsgefahr!** Während das Gerät in Betrieb ist, wird Luft aus dem ganzen Haus angesaugt. Wenn keine ausreichende Belüftung gewährleistet ist, kommt es zu einem Luftstrom und die durch die Verbrennung im Haus freigesetzten Abfälle und giftigen Gase werden resorbiert. Betreiben Sie das Produkt nicht zusammen mit Produkten, die für Luftzirkulation sorgen und giftige Gase freisetzen können (Holz-, Gas-, Öl- und Kohleöfen, Boiler, Warmwasserbereiter usw.).
- Lassen Sie die Funktionsfähigkeit der Lüftungs- und Abgassystem Ihres Gebäudes von autorisierten Personen überprüfen.
- (Der Raum muss gut belüftet sein, wenn das Produkt in demselben Bereich wie ein mit Gas oder Flüssigbrennstoff betriebenes Gerät verwendet wird.
- Der Schornstein von Geräten wie Raumheizungen, die mit Gas oder Flüssigbrennstoff betrieben werden, muss in der Umgebung, in der das Produkt

verwendet wird, vollständig isoliert sein, oder das Gerät muss hermetisch abgeschlossen sein.

- Wenn in der gleichen Umgebung mit dem Produkt ein anderes Gerät mit anderer Energie als elektrischer Energie betrieben wird, sollte der Unterdruck im Raum maximal 0,04 mbar betragen, damit die Abluft des anderen Geräts nicht durch die Belüftung in den Raum zurückgezogen wird.

1.8 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

- Die Produkttemperatur kann hoch sein. Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld.

1.9 Verwendung von Zubehör

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

1.10 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die

Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammbaren Decke oder dergleichen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

1.11 Induktion

- Die elektrisch betriebenen Zonen Ihres Kochfeldes sind mit der fortschrittlichen "Induktions"-Technologie ausgestattet. Auf den zeit- und energiesparenden Induktionskochfeldern muss für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwendet werden, sonst funktioniert die Kochfeldzone nicht. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt "Topf Auswahl".
- Da das Induktionskochfeld ein Magnetfeld erzeugt, kann es schädliche Auswirkungen auf Personen haben, die Geräte wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen verwenden.
- Wegen der möglichen Auswirkungen des elektromagnetischen Feldes auf die Einstel-

lungen von Herzschrittmachern wird empfohlen, beim Einschalten einen Mindestabstand von 60 cm zum Induktionsherd einzuhalten.

- Schließen Sie nach dem Gebrauch die Zone über das Bedienfeld und verlassen Sie sich nicht auf den Topfsensor.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden.
- Bewahren Sie keine Metallgegenstände in Schubladen unter dem Kochfeld auf. Bei langem und intensivem Gebrauch können sich die Materialien dort überhitzen.
- Stellen Sie keine elektronischen Geräte wie Handys, Tablets oder Computer auf das Induktionskochfeld. Ihr Gerät könnte beschädigt werden.



1.12 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Salz- und Zuckerrückstände am Boden des Kochgeschirrs können die Glasflächen verkratzen, im schlimmsten Fall zu Sprüngen führen. Sorgen Sie dafür, dass Topf- und Pfannenböden sauber sind, bevor Sie das Kochgeschirr aufsetzen. Halten Sie die Glaskeramikfläche sauber.
- Es besteht die Gefahr von Verbrennungen, wenn das Lüftungsmodul nicht regelmäßig gereinigt wird.
- Es wird empfohlen, den Filter bei normalem Gebrauch einmal im Monat zu reinigen.
- Beim Ausbau des Ölfilters aus dem Produkt kann es zu kondensationsbedingter Flüssigkeitsansammlung am Boden kommen. Beim Herausnehmen des Filters zum Reinigen nach dem Garen ist es für eine einfache Reinigung wichtig, dass diese Flüssigkeit aufgenommen wird, ohne in das Gerät zu verschütten.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind.

Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recycling-Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

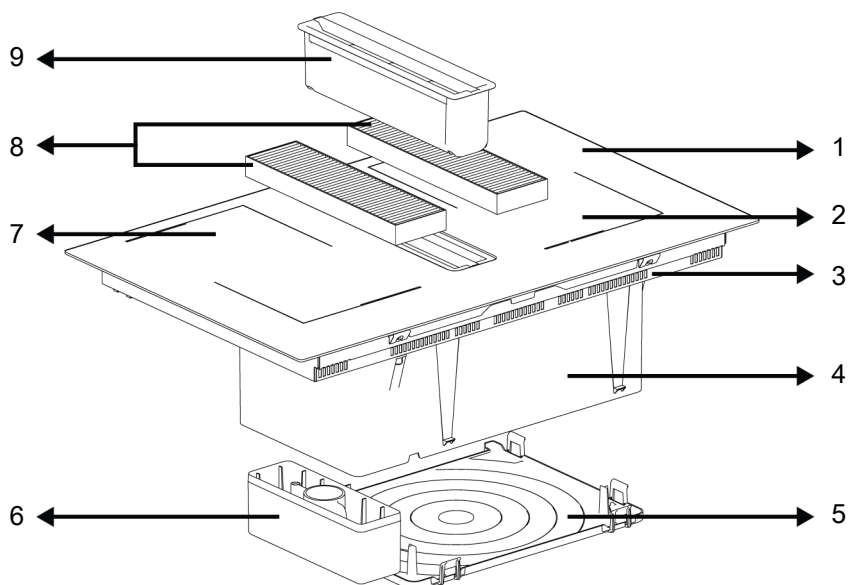
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richtige Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung



1 Glaskochfläche

3 Unteres Gehäuse

5 Untere Abdeckung

7 Induktionskochzone

9 Fettfilter

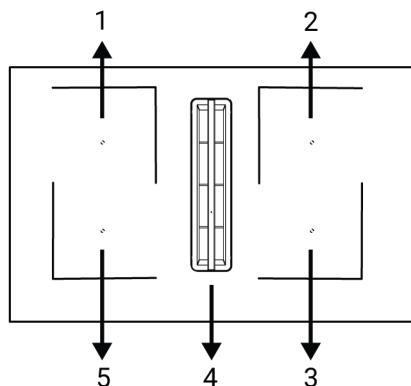
2 Induktionskochzone

4 Lüftungsbaugruppe

6 Überlauf-Flüssigkeitssammelkammer

8 Aktivkohlefilter

3.2 Allgemeine Hinweise zum Herd



2 Hinten rechts - Induktionskochzone

3 Vorne rechts - Induktionskochzone

4 Mitte - Belüftung

5 Vorne links - Induktionskochzone

Ihr Herd ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochfelder aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochfelder und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Herdbetrieb“ beschrieben.

1 Hinten links - Induktionskochzone

3.3 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	223,5 * / 600 / 520
Einbaumaße Herd (Breite / Tiefe) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spannung / Frequenz	2N~380-415V; 50/60 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 7,4

Kochzonen	
Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 x 210 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W
Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 x 210 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W
Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	180 x 210 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W
Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	180 x 210 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W

Belüftungsfunktionen	
Steuerung	3 Stufen + 1 Booster
Saugleistung	620 m ³ /h

* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

4.1 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

HINWEIS: Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um bei zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Bedienung Kochfeld

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Vorsichtshinweise

- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.
- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.

- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

Das Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Die Schaltung wird abgeschlossen, wenn ein zum Induktionskochen geeigneter Kochtopf darauf gestellt wird und ein elektronisches System unter der Glasoberfläche ein Magnetfeld erzeugt. Der Metall-

boden der Töpfe / Pfannen wird erwärmt, indem Energie aus diesem Magnetfeld entnommen wird. Somit wird die Wärme nicht auf der Oberfläche des Kochfelds erzeugt, sondern direkt auf den darüber liegenden Töpfen/Pfannen. Die Glasoberfläche wird mit der Wärme der Kochtöpfe/-pfannen erwärmt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Wärme direkt auf die Kochtöpfe/-pfannen übertragen wird.

- Lebensmittel, die während des Kochens überlaufen, brennen nicht schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie ist leichter zu reinigen.
- Das Kochen muss schneller sein, da die Wärme direkt auf den Kochtöpfen/-pfannen erzeugt wird. Dies spart Zeit und Energie gegenüber anderen Kochfeldtypen.
- Da die Wärme direkt an die Kochtöpfe/-pfannen abgegeben wird, tritt kein Wärmeverlust auf und es wird effizienter gekocht.
- Die Tatsache, dass die Wärmeübertragung stoppt und die Kochfläche nicht direkt erwärmt wird, wenn die Kochtöpfe/-pfannen von der Kochfläche entfernt werden, bietet eine sicherere Verwendung gegen mögliche Unfälle beim Kochen.

Für einen sicheren Betrieb:

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie nicht klebende Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die mit wenig Öl beschichtet oder ohne Öl (Typ Teflon) verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Glaskochfläche als Oberfläche, auf die Sie etwas legen können, oder als Schneidfläche.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Topfdeckel auf Ihr Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionszone.

- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Befindet sich unter Ihrem Kochfeld ein Ofen, der gerade betrieben wird, können die Sensoren am Kochfeld den Garstufe verringern oder das Kochfeld ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltsystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie jedoch dünne Töpfe zum Kochen verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltsystem aktiviert wird.

Kochtöpfe/Pfannen

Sie dürfen ferromagnetische, hochwertige Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die ein Etikett oder eine Warnung tragen, dass sie nur mit Ihrem Induktionskochfeld für das Induktionskochen geeignet sind. Im Allgemeinen ist die Leistung der Kochtöpfe/-pfannen umso besser, je höher der Eisengehalt ist. Der Bodendurchmesser der Kochtöpfe / -pfannen muss mit der Induktionszone übereinstimmen. Vorgeschlagene Abmessungen sind unten aufgeführt.

Geeignete Töpfe/Pfannen:

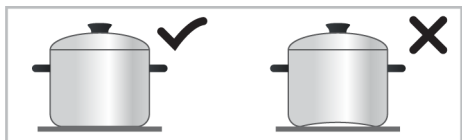
- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

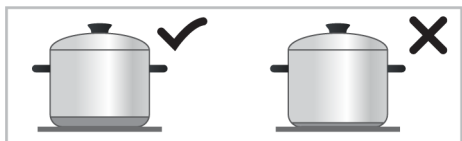
- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren
- Keramik und Porzellan

Empfehlungen:

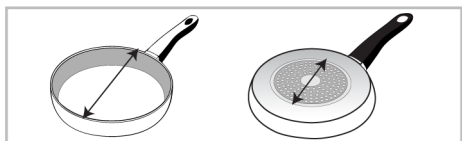
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.



- Die Böden einiger Kochtöpfe/-pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern möglicherweise nicht erkannt werden. Daher muss das Kochfeld entsprechend der Größe des ferromagnetischen Feldes ausgewählt werden.

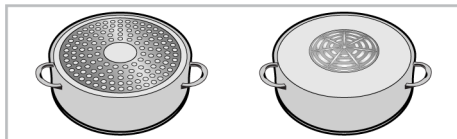


Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 210 - Länge 390

Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres

- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung vor fehlerhaften Kochtöpfen/-pfannen angezeigt werden.



- i** Gleiche Verteilung des Kochgeschirrs rechts und links und mittlere Kochfelder für die Auswahl der Kochfelder wirken sich positiv auf die Kochleistung beim Kochen mehrerer Mahlzeiten auf den Induktionskochfeldern aus.

Kochtöpfe/-pfannen

Testen Sie anhand der folgenden Methoden, ob Ihr Topf mit dem Kochen mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Er ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes einen Magneten hält.
2. Er ist kompatibel, wenn    nicht blinkt, wenn Sie Ihren Topf auf das Induktionskochfeld stellen und das Kochfeld einschalten.

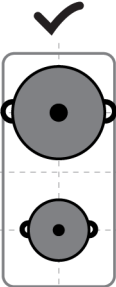
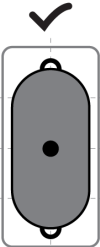
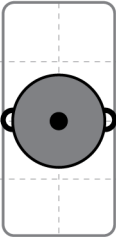
Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf/-pfannengrößen sind oben angegeben. Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Ver-

wenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

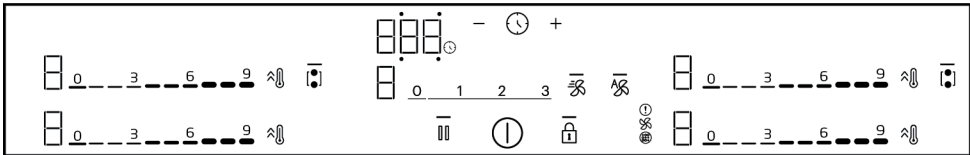
Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzel-

ne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

Als zwei unabhängige Kochzonen		Als einzelne Kochzone	
	Kochzonen mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Kochtöpfen/-pfannen verwenden. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.		Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren beider Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.
	 Stellen Sie den Garvorgang mit einzelnen Kochtöpfen/-pfannen in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen nicht in die Mitte der Kochzone.		Wenn Sie mit zwei verschiedenen Kochtöpfen/-pfannen bei gleicher Temperatur kochen möchten, können Sie die Kochzone mit einer breiten Oberfläche (flexibel) kombinieren und mit zwei verschiedenen Kochtöpfen/-pfannen bei derselben Temperatur kochen. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen so auf, dass die Zentren der Zonen wieder zentriert werden.

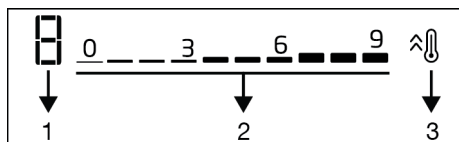
5.2 Kochfeld-Steuergerät



- Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
- ⓘ Ein/Aus-Taste
- 🔒 Taste für Tastensperre
- 🔥 Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche
- 🔥 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
- ⏸ Stoptaste

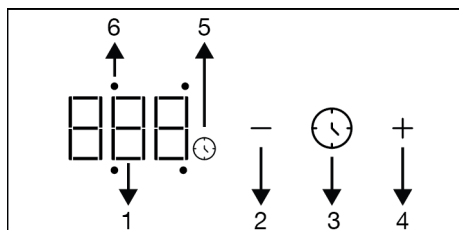
- 🕒 Timer-Taste
- + Timer-Erhöhungstaste
- Timer-Verringerungstaste
- * Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Die Kochfeldzonenanzeige



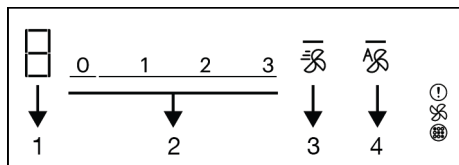
- 1 Temperatur - Durchflussmengenanzeige des jeweiligen Kochfeldes
- 2 Temperatur - Einstellzone für die Durchflussmenge
- 3 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)

Timer-Bildschirm



- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timer-Taste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochfelds

Lüftungsanzeige



- 1 Lüftungsstufenanzeige
- 2 Einstellfeld Lüftungsstufe
- 3 Booster-Taste
- 4 Lüftungsautomatik-Mod-Schlüssel
- ! Warnsymbol für vollen Kohlefilter
- ⌘ Belüftungsanzeige*
- ⌘ Warnsymbol Ölfilter voll*

* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld



Dieses Gerät wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder im Touch-Bedienfeld ausgeführte Vorgang wird mit einem auditierbaren Signal bestätigt.



Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.



Das Herd kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück, wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt.



Das Gerät zeigt aus Sicherheitsgründen die Warnung "FF" an, wenn eine Taste (Taste ) berührt wird.



Das Licht — der aktivierten oder ausgewählten Tasten leuchtet.

Einschalten des Herds

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.

⇒ Nun ist das Kochfeld einsatzbereit.

Ausschalten des Herds

1. Berühren Sie die Taste ① auf dem Bedienfeld.

⇒ Das Herd schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Restwärmeanzeige

Auf dem Bedienfeld befindet sich für jede Kochfeldzone eine Hitzeanzeige. Diese Anzeige zeigt an, dass das Herd im ausgeschalteten Zustand noch heiß ist. Berühren Sie das/die entsprechende(n) Kochfeld(e) nicht, bis die Restwärmeanzeige erlischt.

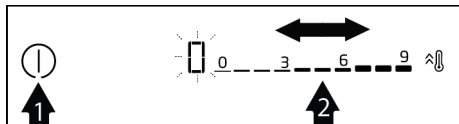
H : Hohe Temperatur

h : Niedrige Temperatur



Bei Stromausfall leuchtet die Restwärmanzeige nicht und warnt den Benutzer vor heißen Kochfeldern.

Kochfelder einschalten (Kochzone) und Temperaturstufe einstellen



1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste ① berühren.

⇒ Auf den Displays der Kochzonen wird das Symbol "0" angezeigt.

2. Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellungs Bereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die Temperaturstufe zwischen "0" und "9".

⇒ While the temperature level is increased as 1,2,3...9 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

Kochfelder ausschalten:

Eine ausgewählte Kochfeldzone kann auf 2 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. Durch Einstellen der Temperatur auf „0“: Sie können das Kochfeld ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf „0“ reduzieren.
2. Verwenden der Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Kochfeldzone.: Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer das angeschlossene Kochfeld aus. Alle Anzeigen zeigen „0“ oder „00“.

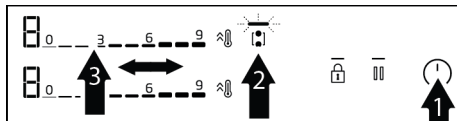
Das ⌚ Symbol im Kochfeld-Display erlischt. Die Einstellung des Timers für die Kochfeldzone wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.

Kombination der Kochzonen mit Breitfläche (Flexi) (sofern Kochzonen mit Breitflächen auf Ihrem Herd vorhanden sind)

1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste ① berühren.

2. Berühren Sie die Taste ②.

⇒ Das Symbol 0 erscheint auf dem Bildschirm der linken Kochzone und die Taste ② leuchtet auf —.



3. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen 0 und 9 ein, indem Sie auf den Einstellbereich tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

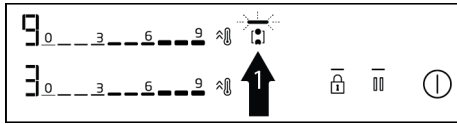
⇒ While the temperature level is increased as 1,2,3...9 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell. Das Kochfeld beginnt zu arbeiten. Wird ein anderes Kochfeld ausgewählt oder warten Sie 10 Sekunden lang ohne Bedienung, erlischt das Licht ② der Taste —.



Als Beispiel werden die Kochfelder mit breiter Fläche links beschrieben. Wenn die Kochfelder rechts an Ihrem Gerät breite Flächen haben, gilt das gleiche für die Kochfelder rechts.

Kombination der Kochfelder mit Breitfläche (Flexi) während eines oder beide Kochfelder links in Betrieb sind (sofern auf Ihrem Herd Kochfelder mit Breitflächen vorhanden sind)

- ✓ Während eines oder beide Kochfelder auf der linken Seite separat in Betrieb sind, können Sie beide Kochfelder kombinieren, indem Sie das Kochfeld mit breiter Fläche aktivieren. So können Sie bei gleichen Werten eine breitere Herdfläche betreiben.



1. Während eine oder beide Kochzonen links in Betrieb sind, berühren Sie die Taste

⇒ Auf beiden Kochfeld-Anzeigen wird die Kochfeld-Zone mit der niedrigeren Stufe angezeigt und das Licht

— der Taste leuchtet.

⇒ Kombi-Kochfelder arbeiten mit der Temperatur der Kochfeldzone mit niedrigerem Grad und ggf. mit dem Timer-Einstellwert weiter. Temperatur- und Timerwerte der Kochzone, die vor dem Kombinieren einen höheren Temperaturwert hatte, werden gelöscht.



2. Um den Temperaturwert nachträglich zu ändern, stellen Sie im Einstellbereich die gewünschte Temperaturstufe ein.

Kochzonen mit Breitfläche ausschalten (sofern Kochzonen mit Breitfläche an Ihrem Herd vorhanden sind)

Drücken Sie die Taste , um die Zonen zu isolieren und sie auf den Nullpunkt zurückzusetzen.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

Sie können den Booster verwenden, um mit maximaler Leistung zu heizen. Wir empfehlen jedoch nicht, an dieser Position über einen längeren Zeitraum zu kochen. Die hohe Leistungsstufe ist möglicherweise nicht auf allen Kochfeldern verfügbar. Nach Ablauf des Zeitraums für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle Automatische Ausschaltzeiten) wird die Kochzone ausgeschaltet.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste berühren.
2. Berühren Sie die Taste des gewünschten Kochfelds.

⇒ Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display.

⇒ Wenn der Zeitraum für die Einstellung der hohen Leistung (siehe Tabelle der automatischen Abschaltzeiten) abgelaufen ist, wird die Kochzone auf der höchsten Temperaturstufe weiter betrieben.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) wählen, während die Kochzone aktiv ist:

1. Berühren Sie die Taste , wenn das Herd eingeschaltet ist und die entsprechende Kochfeldzone auf einer bestimmten Stufe arbeitet.
2. Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit maximaler Leistung und 3 Leuchten blinken jeweils auf dem Kochfeld-Display. Nach Ablauf der Zeit für die hohe Leistungsstufe arbeitet das Kochfeld auf der höchsten Temperaturstufe weiter.

Ausschalten der hohen Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf:

Sie können die Hochleistungseinstellung jederzeit durch Berühren der Taste ausschalten. Die Kochzone arbeitet mit dem höchsten Temperaturwert weiter. Bringen Sie auf 0, indem Sie den Einstellbereich der aktiven Kochfeldzone berühren oder zum Ausschalten mit dem Finger über den Bereich gleiten.

Tastensperre

Wenn das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet ist, können Sie die Tastensperre aktivieren, um ein versehentliches Ändern der Funktionen zu verhindern.

Aktivieren der Tastensperre

1. Um die Tastensperre zu aktivieren,  berühren Sie die Taste, bis **ein einzelner Piepton ertönt**.
⇒ Das  Licht — der Taste blinkt und alle Kochfelder werden gesperrt.



Bei aktiver Tastensperre funktioniert nur die Taste . Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das Licht  der Taste —, um anzuzeigen, dass die Tastensperre aktiv ist.

Wenn Sie das Herd ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, wird die Tastensperre deaktiviert, um das Herd wieder einzuschalten.

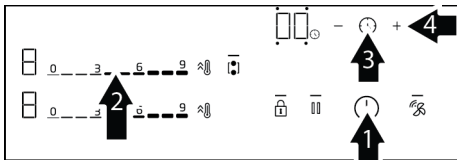
Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren und halten Sie die Taste , bis ein Signal zu hören ist. Der Vorgang ist mit einem akustischen Signal zu bestätigen.
⇒ Die Leuchte  der Taste — erlischt und die Tastensperre wird deaktiviert.

Timerfunktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Während der Kochzeit müssen Sie das Herd nicht bedienen. Die Kochfeldzone schaltet sich nach dem von Ihnen gewählten Zeitraum automatisch aus.

Timer aktivieren



1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Je nachdem, in welchem Bereich Sie einschalten möchten, stellen Sie durch Berühren des Einstellungsbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich die gewünschte Temperaturstufe ein.

3. Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste  berühren.

⇒ In der Timer-Anzeige leuchtet „00“ und  das Symbol beginnt zu blinken.

4. Auf dem Timer-Bildschirm erscheinen 4 Aktivitäts-LEDs um „00“. Um für die Kochzone einen Timer einzustellen, berühren Sie die Taste , um die entsprechende Kochzonenseite auszuwählen.
5. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum durch Berühren der Tasten $+$ / $-$ ein. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste $+$ oder $-$ längere Zeit drücken.

⇒ Das Symbol  leuchtet dauerhaft, nachdem es für eine bestimmte Zeit auf der Kochfeldzonenanzeige blinkt. Wenn das Symbol  dauerhaft leuchtet, zeigt dies an, dass die Funktion aktiviert ist.



Der Timer darf nur für Kochfelder verwendet werden, die in Betrieb sind.



Wiederholen Sie den obigen Vorgang für andere Kochfelder, für die Sie einen Timer einstellen möchten.



Ohne Auswahl der Kochfeldzone und der Temperaturstufe der Kochfeldzone kann kein Timer eingestellt werden.



Während der Timer aktiv ist, wird die eingestellte Zeit der ausgewählten Kochzone auf der Timer-Anzeige angezeigt.

Timer ausschalten

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Herd automatisch aus und ein akustisches Warnsignal ertönt. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung auszuschalten.

Timer vorzeitig ausschalten

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, läuft das Herd mit der eingestellten Temperatur weiter, bis es ausgeschaltet wird.

Ausschalten durch Reduzieren der Timer-Einstellung auf Stufe „00“:

1. Wählen Sie den Timer des entsprechenden Kochfelds durch Antippen der Taste  aus.
 2. —Verringern Sie den Wert, indem Sie die Taste berühren, bis „00“ in der Timer-Anzeige erscheint. Sie können den Timer auch schneller vorrücken, indem Sie die Taste — für längere Zeit drücken.
- ⇒ Nachdem das Symbol auf der Kochfeldzonenanzeige für eine bestimmte Zeit blinkt , erlischt es vollständig und der Timer wird abgebrochen.

Stoppfunktion

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Temperaturstufen aller am Kochfeld laufenden Funktionen (außer Timer) für eine bestimmte Zeit auf die 1. Stufe absenken.



Wenn der Timer für eine Kochzone eingestellt ist, läuft der Timer während der Stoppfunktion weiter.

1. Berühren Sie die Taste , während Ihr Kochfeld eingeschaltet ist.
 - ⇒ Alle Kochfelder, die in Betrieb sind, laufen in der 1. Ebene weiter.
2. Berühren Sie die Taste  erneut, um alle gestoppten Kochfelder mit ihren vorherigen Einstellungen zu betreiben.

Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie die Energieverwaltung, die Zeit des akustischen Signals am Ende des Kochvorgangs und die Verbindungseinstellungen für die Dunstabzugshaube ändern.

- : Energieverwaltungseinstellung
- : Akustisches Signal am Ende des Kochvorgangs
- : Auswahl des Lüftungsmodus

: Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters

: Aktivkohlefilter zurücksetzen

1- Energieverwaltungseinstellung ()

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Herds nach Belieben einstellen.
1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste  erneut berühren.
 2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten / / / .
 - ⇒ der Timer-Anzeige  erscheint und „9“ erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.
 3. Durch Berühren des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Leistungsstufe zwischen „1“ und „9“ ein (siehe Tabelle - Leistungsmanagement-Stufe).
 4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .

⇒ Herd schaltet sich aus und beginnt mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

„Energieverwaltung“ umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle – Leistungsmanagementstufen).

Tabelle - Energieverwaltungsebene

Energieverwaltungs- einstufe	Gesamtleistung (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7



Bei Produkten, deren Gesamtstromverbrauch maximal 3,6 kW beträgt (siehe Tabelle der technischen Daten im Handbuch), bleibt der Wert der Gesamtleistung bei 3,6 kW für die Leistungsstufen 5, 6, 7, 8 und 9.

2- Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens (⌂F⌂)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Zeit des Kochendes des Herds nach Belieben einstellen.
- 1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ① berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste ① erneut berühren.
- 2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⌚/⏸/⌚/⏸.
 - ⇒ Die Standardeinstellung ⌂F⌂ wird auf dem Timer-Display angezeigt.
- 3. Für die Einstellung des akustischen Signals zum Kochen, berühren Sie die Taste ⏸ einmal.
 - ⇒ Der Timer-Anzeige ⌂F⌂ erscheint und "9" erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.
- 4. Durch Antippen des Einstellbereichs des linken hinteren Kochfeld-Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich stellen Sie die Signalzeiteinstellung (siehe Tabelle - Endzeit Summer) zwischen ein „0“ und „3“ ein.
- 5. Bestätigen Sie durch Berühren der Taste ① die Zeiteinstellung des Signaltons für das Garende.
 - ⇒ Ihr Herd schaltet sich aus und beginnt mit der Signalzeiteinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.



Der werkseitige Standardwert für die Zeiteinstellung des akustischen Signals am Kochende ist die 2. Stufe.

Tabelle - Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Kochens

Akustische Stufe am Ende des Kochvorgangs	Akustisches Signalperiode am Ende des Kochvorgangs
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute
3	2 Minute

3-Einstellung des Beatmungsmodus (⌂F5)

- ✓ Dieses Gerät wird in 2 Modi verwendet: Interne Zirkulation und externe Zirkulation. (Belüftungsmodi) Das Gerät wird entsprechend dem internen Zirkulationsmodus voreingestellt geliefert. Wechseln;
- 1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ① berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste ① erneut berühren.
- 2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⌚/⏸/⌚/⏸.
 - ⇒ Die Standardeinstellung ⌂F⌂ wird auf dem Timer-Display angezeigt.
- 3. Berühren Sie die Taste viermal, um den Lüftungsmodus ⏸ einzustellen.
 - ⇒ Erscheint in der Timer-Display ⌂F5 "1" erscheint auf der linken hinteren Kochzonenanzeige.
- 4. Der Lüftungsbetrieb kann als externe Umwälzung eingestellt werden, indem man den Einstellbereich der linken hinteren Kochzone berührt oder mit dem Finger über den Bereich wischt, der Kochstellenbildschirm wird auf „2“ gebracht.

5. Bestätigen Sie die Einstellung des Lüftungsmodus durch Berühren der Taste ①.

⇒ »Das Gerät schaltet sich aus und Ihr Gerät beginnt mit der gewählten Lüftungsstufe zu arbeiten.

4 - Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters (cF6)

- ✓ Die Aktivkohlefilter des Geräts, die für die interne Zirkulation verwendet werden, müssen nach einer bestimmten Nutzungsdauer ausgetauscht werden. Sie können die verbleibenden Betriebsstunden für die Filter auf dem Einstellungsbildschirm cF6 überprüfen. Die verbleibende Zeit wird auf dem Bildschirm als Countdown von 150 Stunden angezeigt.



Achten Sie darauf, die Aktivkohlefilter in Ihrem Gerät nach jeweils 150 Betriebsstunden auszutauschen, sofern es im internen Zirkulationsmodus betrieben wird. Nach 150 Stunden erscheint das Symbol ① auf dem Display der Lüftung. Dieses Warnsymbol erscheint nicht, wenn Ihr Gerät auf externen Umluftbetrieb eingestellt ist.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ① berühren, und schalten Sie es aus, indem Sie die Taste ① erneut berühren.
2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⌚/⏸/⌚/⏸.
- ⇒ Die Standardeinstellung cF| wird auf dem Timer-Display angezeigt.
3. Berühren Sie die Taste ⏸ fünf Mal, um den Bildschirm für die Lebensdauer des Aktivkohlefilters anzuzeigen.

⇒ "Auf der Timer-Anzeige cF6 und zwar auf der linken hinteren Kochplattenanzeige, werden die verbleibenden Betriebsstunden für den

Aktivkohlefilter wie folgt angezeigt: '3' für über 100 Stunden, '2' für 50-100 Stunden, '1' für 5-50 Stunden und '0' für 0-5 Stunden."

4. Durch Berühren der Taste ① kann die Einstellungsanzeige geschlossen werden.

5 - Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters (cF7)

Nach 150 Betriebsstunden erscheint das Symbol ① auf dem Display der Lüftungsanlage. Durch das Entfernen und Ersetzen der Aktivkohlefilter, wie im Abschnitt Wartung-Reinigung beschrieben, werden die folgenden Schritte zum Zurücksetzen des Displays durchgeführt:

1. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⌚/⏸/⌚/⏸.

⇒ Die Standardeinstellung cF| wird auf dem Timer-Display angezeigt.

2. Berühren Sie die Taste ⏸ fünf Mal, um den Display für die Lebensdauer des Aktivkohlefilters anzuzeigen.

⇒ dem Timer-Display erscheint cF7, die verbleibenden Restbetriebsstunden des Aktivkohlefilters auf dem linken hinteren Kochzonenbildschirm werden gemeinsam mit dem cF6-Menü angezeigt.

3. Berühren Sie die Taste ⌘ auf dem Beatmungsbildschirm 3 Sekunden lang.

⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 1- 2- 3 angezeigt. Das Zurücksetzen ist abgeschlossen.

4. In dieser Anzeige kann durch Berühren der Taste ① das Menü verlassen werden.

Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

Funktionsprinzip: Induktionserhitzer heizt den Kochtopf aufgrund seines Funktionsprinzips direkt auf. Somit hat es viele Vor-

teile gegenüber anderen Herdtypen. Es arbeitet effizienter und die Kochfeldoberfläche ist kühler.

Ihr Induktionsherd ist mit einem überlegenen Sicherheitssystem ausgestattet, das einen Betrieb mit maximaler Sicherheit gewährleistet.



Je nach Modell kann Ihr Herd mit Kochfeldern mit einem Durchmesser von 145, 180, 210 und 280 mm mit Induktion ausgestattet sein. Dank Induktion erkennt jede Kochzone automatisch den darauf gestellten Topf. Energie tritt nur auf der Kontaktfläche des Topfes auf, und daher wird ein Minimum an Energie verbraucht.

Automatisches Abschaltsystem

Die Herdsteuerung verfügt über eine Abschaltautomatik. Wenn eine oder mehrere Kochfeldzone(n) eingeschaltet bleiben, schaltet sich die Kochfeldzone nach einer Weile automatisch aus (siehe Tabelle-1). Ist der Kochzone ein Timer zugeordnet, wird auch die Timer-Anzeige ausgeschaltet. Die Zeitbegrenzung für die automatische Abschaltung hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Für dieses Temperaturstufe gilt die maximale Betriebsdauer. Die Kochfeldzone kann vom Benutzer wieder bedient werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.

Tabelle 1: Automatische Abschaltzeiten

Temperaturstufe	Automatische Abschaltzeiten - Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2

9	1
Schnelles Aufheizen (Booster)	10 Minute

Tabelle-2: Automatische Abschaltzeiten der Lüftung

Geschwindigkeitsstufe	Automatische Abschaltzeiten - Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensives Arbeiten (Booster)	8 Minute

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. Dies variiert je nach Produktmodell.

Schutz gegen Überhitzung

Ihr Herd ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen Schutz vor Überhitzung gewährleisten. Bei Überhitzung können Sie Folgendes beachten:

- Die in Betrieb befindliche Kochfeldzone kann ausgeschaltet werden.
- Die gewählte Stufe kann reduziert werden. Dies spiegelt sich jedoch nicht im Display wider.

Überlaufschutzsystem

Ihr Herd ist mit einem Überlaufschutz ausgestattet. Sollte das Bedienfeld aus irgendeinem Grund überlaufen, unterbricht das System automatisch die Stromverbindung, um Ihr Herd auszuschalten. Währenddessen erscheint die Warnung, „F“ auf dem Display.

Präzise Leistungseinstellung

Das Induktionsherd reagiert gemäß seinem Funktionsprinzip sofort auf die erteilten Befehle. Seine Leistungseinstellungen werden sehr schnell geändert. So können Sie das Überlaufen einer überlaufenden Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

6 Verwendung der Belüftung

Allgemeine Warnungen

- Zur Belüftung steht ein Motor mit verschiedenen Drehzahlen zur Verfügung. Für eine gute Leistung des Gerätes empfehlen wir, unter normalen Bedingungen niedrige Geschwindigkeiten und bei starker Geruchs- und Dampfkondensation hohe Geschwindigkeiten zu verwenden.

Beatmungsmodi

Dieses Gerät wird in 2 Modi verwendet: Innere Zirkulation und externe Zirkulation.

Innerer Kreislauf



Die aus der Mitte des Herds angesaugte Luft wird zunächst vom Öl gereinigt, indem sie durch den Ölfilter geleitet wird. Anschließend wird es durch einen Aktivkohlefilter geleitet und zurück in die Küche geleitet.

WARNUNG: Im internen Umluftbetrieb sollten Aktivkohlefilter in dem im Produkt definierten Bereich installiert werden, um die Geruchspartikel in der Atemluft zu halten. Informationen zu verschiedenen Installationsvarianten, die für den internen Umlauf des Geräts definiert sind, finden Sie im Installationshandbuch oder wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler.

Äußerer Kreislauf



Die Luft, die aus der Mitte des Herdes angesaugt wird, passiert die Ölfilter und wird über den Schornstein mit einem Rohrsystem nach außen abgeführt.

Einstellung des Beatmungsmodus

Das Produkt ist auf Innenzirkulation voreingestellt.

Damit das Produkt im externen Zirkulationsmodus betrieben werden kann, muss die entsprechende $\square$ Einstellung im Abschnitt Einstellungen vorgenommen werden.

Manuelle Belüftungseinstellung

- ✓ Die Belüftung kann manuell eingestellt werden.

1. Schalten Sie das Herd ein, indem Sie die Taste $\textcircled{1}$ berühren.

⇒ » Auf den Displays der Belüftung wird das Symbol „0“ angezeigt.

2. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe zwischen „1“ und „3“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

Ausschalten der manuellen Belüftung

1. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf „0“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.

Einschalten des Intensivbelüftungsmodus

1. Der Intensivbelüftungsmodus kann durch Berühren der X Taste aktiviert werden.

⇒ Der Intensivlüftungsmodus arbeitet maximal 8 Minuten. Während dieser Zeit blinkt das P-Symbol auf dem Display. Nach 8 Minuten sinkt die Lüftungsgeschwindigkeit auf 3 und läuft auf dieser Geschwindigkeitsstufe weiter.

Ausschalten des Intensivlüftungsmodus

1. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf „0“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.



Wenn im Intensivlüftungsmodus eine beliebige Geschwindigkeitstaste berührt wird, kehrt sie zu dieser Geschwindigkeitsstufe zurück und arbeitet weiter.

Automatischer Start

- ✓ Ihr Gerät misst Temperaturstufe, Temperaturen und Betriebsdauer der Kochzone. Er bestimmt anhand dieser Werte die am besten geeignete Betriebsgeschwindigkeit der Lüftung und arbeitet mit den von ihm automatisch festgelegten Werten.
- 1. Um den Automatikmodus zu aktivieren, berühren Sie die Taste

⇒ Der Automatikbetrieb wird aktiviert und schaltet sich automatisch ab, wenn die Parameter den eingestellten kritischen Wert unterschreiten. Es muss erneut aktiviert werden, damit es reaktiviert werden kann.



Während der Automatikmodus aktiv ist, wird der Automatikmodus abgebrochen, wenn Sie das Produkt mit beliebiger Geschwindigkeit ein- und ausschalten.

- 2. Um den Automatikmodus vorzeitig auszuschalten, berühren Sie die Taste

Zusatzlüfterfunktion

Die Zusatzlüfter-Betriebsfunktion sorgt dafür, dass am Ende des Garvorgangs eventuell entstehende Gerüche und Rauch entfernt werden, indem die Zeit und die Geschwindigkeitsstufe automatisch in Abhängigkeit von Garraumtemperatur, Geschwindigkeitsstufe und Betriebszeit ermittelt werden, wenn das Produkt als Ergebnis des Kochens auf den Kochzonen, während die Lüftung im Automatikbetrieb betrieben wird. Wenn die Nachfolgeoperation ausgeschaltet werden soll, kann sie durch Drücken der Taste



Im Automatikbetrieb arbeitet das Belüftungssystem noch 2 bis 20 Minuten weiter, nachdem der Kochvorgang beendet ist und die Töpfe von den Kochfeldern genommen wurden.

7 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zur Zubereitung und Backen Ihrer Speisen.

7.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen

Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.

- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

8 Wartung und Reinigung

8.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsmittel.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelmittelnrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Für die Kochfelder:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.

Inox - Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl-Inox zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl-Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Inoxoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen Schaden nehmen.

- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

8.2 Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt „Allgemeine Reinigungsinformationen“ für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

8.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Platte zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

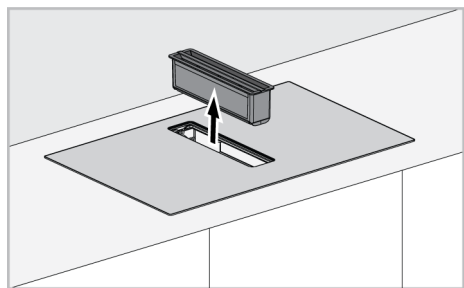
8.4 Lüftung reinigen

Um eine effektive Geruchs- und Ölrückhaltung zu gewährleisten, müssen die Aktivkohlefilter regelmäßig gewechselt und der Fettfilter regelmäßig gereinigt werden.

Reinigung des Metallfettfilters

- ✓ Der Fettfilter filtert das Öl im angesaugten Rauch. Der Metallfettfilter sollte in regelmäßigen Abständen gereinigt werden, um eine gute Leistung zu gewährleisten.

1. Entfernen Sie den Fettfilter, indem Sie ihn nach oben ziehen.



i Der Fettfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten sammeln. Während der Filter demontiert wird, sollte er gerade entfernt werden, um ein Tropfen und Verschütten zu vermeiden.

i Achten Sie darauf, die ausgebaute Fettfiltergruppe nicht durch Herunterfallen auf das Kochfeldglas zu beschädigen.

2. Waschen Sie den entfernten Fettfilter in der Spülmaschine oder von Hand.

i Waschen Sie die Filter in Wasser mit flüssigem Reinigungsmittel und setzen Sie sie nach dem Trocknen wieder ein. Aluminiumfilter können beim Waschen ihre Farbe ändern. Dies ist normal und erfordert keinen Austausch der Filter.

3. Setzen Sie den Fettfilter nach der Reinigung wieder ein.

Aktivkohlefilter ausbauen

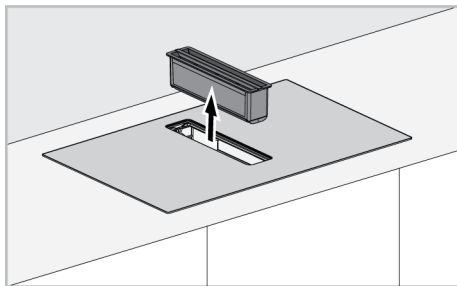
Aktivkohlefilter sorgen für Geruchsbindung im Produkt und müssen für eine optimale Leistung in regelmäßigen Abständen gewechselt werden. Achten Sie beim Austausch auf die Füllwarnanzeige.

i Wenn das Produkt 150 Betriebsstunden abgeschlossen hat, wird auf den Kochstellen eine Warnung (F im Display) angezeigt. Spätestens bei dieser Warnung sollte der Filter gewechselt werden. Um diese Warnung zurückzusetzen, siehe Einstellungen.

i Um die verbleibende Betriebsdauer von Aktivkohlefiltern anzuzeigen, folgen Sie der ausführlichen Erklärung in den Einstellungen.

Fettfilter entfernen;

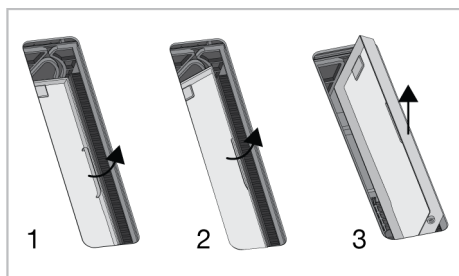
1. Entfernen Sie den Fettfilter, indem Sie ihn nach oben ziehen.



i Der Fettfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten sammeln. Während der Filter demontiert wird, sollte er gerade entfernt werden, um ein Tropfen und Verschütten zu vermeiden.

i Im Fettfilterteil befindet sich ein Magnetschalter. Ohne das Teil zum Flüssigkeitsschutz ist keine Belüftung möglich.

2. Entfernen Sie die Flüssigkeitssammelkammer wie in der Abbildung unten gezeigt.



Im Flüssigkeitssammelkammerteil befindet sich ein Magnetschalter. Ohne das Teil zum Flüssigkeitsschutz ist keine Belüftung möglich.

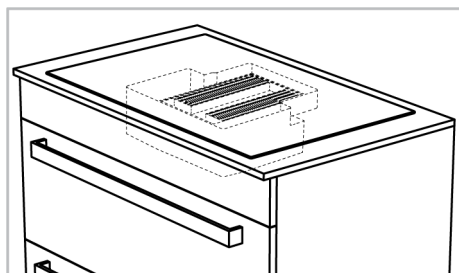


Die Flüssigkeitssammelkammer muss regelmäßig gereinigt werden. Das Teil kann durch Waschen in Wasser mit Flüssigwaschmittel und Spülen gereinigt werden, oder es sollte in der Spülmaschine bei max. 70 °C gewaschen werden.

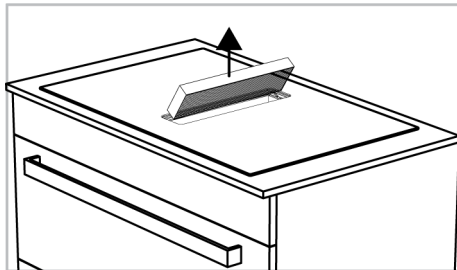
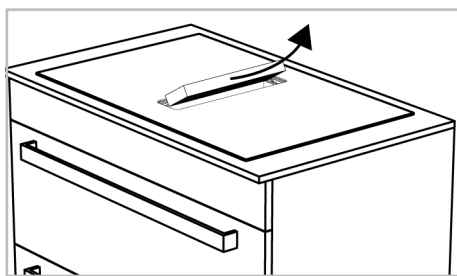


Wenn das Flüssigkeitssammelkammerteil an seinen Platz gebracht wird, zeigt die Richtung des Pfeils auf dem Teil an, in welche Richtung es platziert werden sollte.

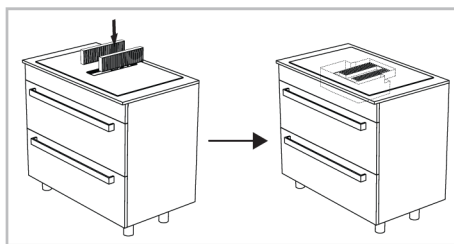
3. Nach dem Entfernen der Flüssigkeitssammelkammer befinden sich rechts und links in der unteren Kammer zwei Kohlefilter.



4. Ziehen Sie zunächst einen der Kohlefilter zu sich, indem Sie ihn kippen, um ihn aus seinem Magnetschlitz aus dem Lüftungsspalt zu entfernen, und nehmen Sie ihn wie in der Abbildung gezeigt heraus.



5. Entfernen Sie auf die gleiche Weise den anderen Kohlefilter aus seinem Gehäuse.
6. Setzen Sie die neuen 2 Aktivkohlefilter in ihre Magnetschlitz ein, indem Sie sie nacheinander durch den Lüftungsspalt kippen. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig in ihren Magnetfassungen sitzen.



7. Bringen Sie den Flüssigkeitsschutzkunststoff auf die gleiche Weise wie beim Entfernen wieder an.
8. Setzen Sie den Fettfilter ein.

Abwassertank

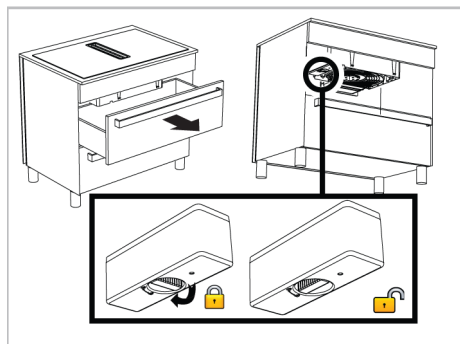
Falls viel Flüssigkeit in das Belüftungsfach des Produkts gelangt, werden diese Flüssigkeiten im Sammelbehälter unter dem Kochfeld gesammelt. In diesem Fall sollte

der Abwassertank entfernt, die Flüssigkeit abgegossen und der Tank gereinigt und wieder eingebaut werden.



Es wird empfohlen, den Abwassertank einmal im Monat zu reinigen.

So entfernen Sie den Abwassertank:

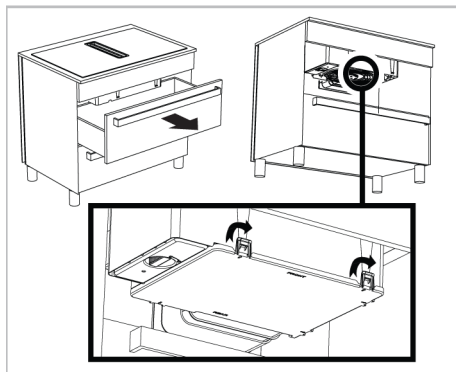


1. Entfernen Sie die obere Schublade unter dem Kochfeld. Sie sollten unter das Kochfeld greifen können.
2. Ergreifen Sie den Abwassertank unter dem Kochfeld.
3. Entriegeln Sie den Abwassertank durch Drehen des Verschlussknopfes und entnehmen Sie ihn.
4. Gießen Sie die Flüssigkeit in der Kammer aus und reinigen Sie die Kammer.
5. Setzen Sie den Tank wieder ein und verriegeln Sie den Tank durch drehen des Verriegelungsknopfes.

Reinigen der unteren Abdeckung

Wenn die untere Abdeckung an der Unterseite des Produkts verschmutzt ist, können Sie sie möglicherweise entfernen und reinigen.

So entfernen Sie die untere Abdeckung:



1. Entfernen Sie die obere Schublade unter dem Kochfeld. Sie sollten unter das Kochfeld greifen können.
2. Greifen Sie unter dem Kochfeld an die untere Abdeckung.
3. Es gibt 5 Verschlüsse in den Richtungen, die durch die Pfeilsymbole auf der unteren Abdeckung angezeigt werden. Durch Lösen dieser Verriegelungen entfernen Sie die untere Abdeckung, indem Sie sie nach unten halten.
4. Drücken Sie die untere Abdeckung nach dem Reinigen kräftig in die gleiche Richtung nach oben, damit die Verschlüsse in ihre Schlitze passen.

9 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.

- Das Gerät darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Entsprechende Töpfe dürfen nicht verwendet werden. >>> Überprüfen Sie Ihre Töpfe.

Das Symbol leuchtet immer auf dem Display der Kochfeldzone.

- Auf das Kochfeld dürfen keine Töpfe gestellt werden. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Topf auf der Kochzone befindet.
- Ihr Topf ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Herd für das Induktionskochfeld geeignet ist.
- Möglicherweise ist der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert oder die Bodenfläche der Pfanne ist für die ausgewählte Kochzone nicht breit genug. >>> Zentrieren Sie das Kochfeld, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochfeldzone ist.
- Der Topf oder die Kochzone sind möglicherweise zu heiß. >>> Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

Die ausgewählte Kochfeldzone schaltet sich während des Betriebs plötzlich aus.

- Die Garzeit des ausgewählten Fachs ist möglicherweise abgelaufen. >>> Sie können eine neue Garzeit einstellen oder den Garvorgang beenden.
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Möglicherweise hat ein Gegenstand das Touch-Bedienfeld verdeckt. >>> Entfernen Sie das Objekt auf dem Panel.

Obwohl die Kochzone eingeschaltet ist, heizt der Topf nicht auf.

- Der Topf ist möglicherweise nicht für den Induktionsherd geeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Herd für das Induktionskochfeld geeignet ist.
- Möglicherweise ist der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert oder die Bodenfläche der Pfanne ist für die ausge-

wählte Kochzone nicht breit genug. >>> Zentrieren Sie das Kochfeld, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochfeldzone ist.

Das Kühlgebläse läuft weiter, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt. Das Kühlgebläse läuft weiter, bis die Elektronik im Kochfeld die entsprechende Temperatur erreicht hat.

Geräusche vom Herd während des Kochens

- Während des Kochens sind möglicherweise einige Geräusche vom Herd zu hören. Diese Geräusche sind auf die Zusammensetzung des Kochgefäßes zurückzuführen. Diese Geräusche sind normal, stellen keine Fehlfunktion dar und sind Teil der Induktionstechnologie.

Mögliche Geräusche und Gründe

- Lüftergeräusch : Der Herd ist mit einem Lüfter ausgestattet, der sich je nach Temperatur des Geräts automatisch aktiviert. Der Lüfter hat verschiedene Betriebsstufen und läuft je nach Temperatur auf verschiedenen Stufen.
- Geringeres Summen wie das Betriebsgeräusch eines Transformators : Dies liegt an der Natur der Induktionstechnologie. Da die Wärme direkt auf den Boden des Kochgefäßes übertragen wird, können solche Summgeräusche je nach Material des Kochgefäßes zu hören sein. Somit können mit unterschiedlichem Kochgeschirr unterschiedliche Geräusche zu hören sein.
- Knackendes Geräusch : Der Grund dafür ist die Struktur und das Material des Bodens des Kochgefäßes. Ein Knacken ist zu hören, wenn das Kochgefäß aus verschiedenen Schichten mit unterschiedlichen Materialien besteht.
- Jammerndes Geräusch : Ein Jammern ist zu hören, wenn zwei Kochzonen auf derselben Seite des Herdes zum Kochen mit unterschiedlichen Kochstufen verwendet werden.

Fehlercodes / Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 22 E 26	Induktionsherd ist überhitzt.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Herdes unter die Grenzwerte fällt.
E 46	Eine oder mehrere Tasten werden länger als 10 Sekunden gedrückt gehalten. Ein Objekt bleibt auf dem Bedienfeld oder die Steuerung ist Dampf ausgesetzt.	Das Problem wird behoben, wenn Sie Ihre Hand vom Herd nehmen. Das Problem muss behoben sein, wenn das Bedienfeld gereinigt wird.
E 47	Ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf wird nicht verwendet.	Der Fehler ist zu beheben, wenn ein für die Induktionsheizung geeigneter Topf verwendet wird.
E 1 - E 15	Kommunikationsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 16 - E 21	Temperatursensorfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 23 E 24	Softwarefehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 25	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 31 - E 45	Hardwarefehler der elektronischen Platine am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und betreiben Sie es nach 30 Sekunden wieder. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 48 E 49 E 51	Sensorfehler am Induktionskochfeld.	Sensorausrüstung muss für die Betriebsbedingungen kompatibel gemacht werden. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.
E 52 - E 57	Hochtemperaturfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler muss behoben sein, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte fällt. Wenden Sie sich an den autorisierten Händler, wenn das Problem erneut auftritt.

Fehlercodes	Fehlergründe	Mögliche Lösungen
E 58 - E 59	Im automatischen Garmodus ist ein Sensorfehler/Übertemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
FF	Möglicherweise wurde eine der Tasten lange berührt.	Wenn langes Berühren einer der Tasten gestoppt wurde,
	Eventuell ist ein Kochtopf über das Steuergerät gekommen.	Wenn der Kochtopf über der Steuergerät angehoben wird,
	Es können Speisen/Flüssigkeiten über das Steuergerät gegossen werden.	Der Fehler verschwindet, wenn die Speise-/Flüssigkeitsreste gereinigt werden.

Beko Grundig Österreich AG
Pfarrgasse 77, A-1230 Wien

Webseite : www.elektroabregenz.com

Kundendienst

Call Center : 01 / 26 76 001 und 0664 814 44 44

Email : support@elektroabregenz.com

